



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Das perfekte Joghurtkrustenbrot. Rezept Maltes Kitchen



Das braucht Ihr

500 g Mehl

2 TL Salz

1 TL Honig

2 EL weisser Balsamico

100 g Joghurt

240 ml Wasser

10 g Hefe

Mehl, Joghurt, Salz, Honig und Balsamico in der Küchenmaschine vermischen.

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zu der Mehlmischung geben.

Gut durchkneten, so dass ein glatter Teig entsteht.

Abgedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (1-1.5 Stunden)
Bräter oder andere ofenfeste, verschliessbare Form einfetten
und mit wenig Mehl auskleiden.

Den aufgegangenen Teig zu einer Kugel formen und in den Bräter legen. Das Über Kreuz einschneiden und mit Mehl bestreuen. Deckel schliessen.

In den kalten Ofen schieben, unterste Rille und bei 240 Grad 55 Minuten backen.

Erst ganz am Schluss den Deckel wegmachen und wenn nötig ein wenig nachbräunen.